PIZZA MISTO FUNGHI IN TEGLIA



Ingredienti Menù

q.b. Èfungomix - GR1

q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250

q.b. Patate pronte al naturale - Z62

q.b. Polpa di pomodoro “speciale teglia” - UV3T

Ingredienti

q.b. salsiccia*

q.b. mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere la pizza sulla teglia. Aggiungere la polpa, la mozzarella, la salsiccia e e'fungomix. Infornare. In uscita aggiungere le patate schiacciate con lo schiaccia-patate e l'erba cipollina.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)